

*No basta un buen café!...*



*Es preciso que esté  
bien molido!*

**MOLINILLO  
ELECTRICO  
PARA CAFE**

**Hispano Suiza**

# INSTRUCCIONES

- \* Triturador de dimensiones reducidísimas, especialmente proyectado para triturar café, empleando como base principal las cuchillas rotativas, único que permite en un tiempo record un perfecto molido sin pérdida de su aroma.
- \* Equipado con motor de corriente universal de 90 watos de consumo, para corriente alterna 110-130 voltios o bien para continua 110-150 voltios.
- \* No precisa engrase alguno, por estar montado su motor sobre cojinetes auto-lubricantes.
- \* No requiere ningún cuidado, sólo la limpieza del vaso.
- \* No se debe utilizar nunca líquidos para su limpieza.
- \* Para evitar desperdicios o pérdidas de granos durante su molturación, se recomienda poner la tapa antes de su funcionamiento.
- \* No precisa regulación o procedimiento análogo para obtener un perfecto molido. puesto que depende únicamente de la duración de su funcionamiento para obtener las siguientes finuras.

|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| Para café ordinario . . . . | de 15 a 20 segundos |
| Para café filtro . . . . .  | de 30 a 60       »  |
| Para café polvo . . . . .   | de 1 a 2 minutos    |
- \* Se recomienda moler en cada operación de 80 a 100 gramos.
- \* Dada su gran potencia rotativa (22.000 r. p. m.) no debe nunca hacerse funcionar el motor más de 5 minutos.
- \* Dimensiones: Altura total: 17 cms. Diámetro: 10 cms.
- \* Peso neto: 900 grms.
- \* Colores: Granate y negro - Verde y negro - Azul y negro.

